вкусно и просто

еврейские праздники

рецепты национальной кухни для праздничного стола

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Еврейская кухня - одна из самых древних, она насчитывает несколько тысячелетий. Попробуйте на вкус чолнт из курицы, халу, лейках, цимес и вы получите шанс стать свидетелем далеких исторических событий, в память о которых еврейский народ готовит эти блюда и сегодня. Необычное сочетание обычных продуктов, используемых в еврейской кухне, дает удивительную гамму ощущений и делает каждую трапезу поистине праздничной. Приятного знакомства!

- Ирина Геннадьевна Константинова
  - Особенности еврейских праздников
    -
  - Традиции еврейской кухни
    -
    - Мясо
      -
    - Рыба
      -
    - Парве
      -
  - Шаббат
    -
    - Яйца с обжаренным луком
      -
    - Чолнт из говядины
      -
    - Чолнт из курицы
      -
    - Сырно-луковый пирог
      -
    - Хала круглая
      -
    - Торт морковный
      -
    - Лейках
      -
    - Блинный пирог с яблоками
      -
    - Штрудель
      -
  - Пурим

- Суп картофельный с сельдью
- Баранина, тушенная с чесноком
- Гаше
- Студень из куриных потрохов
- Утка, фаршированная лапшой и грибами
- Сельдь, запеченная в капусте
- Цимес из моркови, яблок и изюма
- Блинчики с картофелем
- Блинчики с черносливом
- Аменташ
- Хоменташ
- Фруктовый пунш «Эстер»

○ Песах

- Айерцвибеле
- Фарфл (мучная добавка к супу)
- Бульон с «кнейдлах»
- Щи с сельдью
- Лососина, тушенная со сметаной
- Жаркое из говядины
- Гефилте фиш в бульоне
- Тесто заварное из мацы
- Оладьи из мацы

- Скугол с мясом
- Блинный пирог с печенкой
- Пасхальные бараночки
- Бисквит пасхальный
- Имберлех
- Цикокихон
- Хремзлах

- Шавуот
- Паштет из печени о сельдью
- Суп картофельный с молоком
- Молочный суп о лисичками и картофелем
- Студень из курицы
- Цимес «Еврейский»
- Блинчики с творогом

- Рош ха-Шана
- Икра «Гехактэ лебер»
- Бульон с «куголом»
- Щука фаршированная
- Рыбные котлеты с творогом
- Линь в молоке
- Цимес с «кнейдлах»
- Харойшес

- Печенье «Тайглах»
- Медовый пирог
- Леках
- Меренги

- Йом Кипур
- Суккот
  - Жареные огурцы
  - Сельдь с овощами
  - Селедочный творог с чесноком
  - Мясной суп с картофельными клецками
  - Курица, тушенная с «цимесом»
  - Эсик-флейш
  - «Варнички» с печенкой
  - Сухопареная рыба
  - Сельдь жареная
  - Блинчики с морковью и яйцами
  - Цимес
- Ханука
  - Редька с жиром
  - Салат из лука со шкварками
  - Бульон с «мандлен»
  - Форшмак

- Скумбрия свежесоленая
- Блинчики с мясом
- Курятина, тушенная с телячьим языком
- Рулетики с луком
- Цимес картофельный с черносливом
- Пончики
- Монелах
- Манделах

Ирина Геннадьевна Константинова Еврейские праздники. Рецепты национальной кухни для праздничного стола

Особенности еврейских праздников

Одна из особенностей еврейских праздников – и это отмечено еще в Библии – массовость, вовлеченность в праздничное действо всех, без различия пола, возраста, социального статуса. В Ветхом Завете предписывается праздновать и веселиться мужчинам и женщинам, свободным и несвободным, а также живущим «среди сынов Израиля» иноземцам. Для праздников существуют также предписания:

• запрет на работу, прекращение ее, разрешается, однако, готовить пищу (последнее не распространяется на Шаббат и Йом Кипур);

• предписание искренне веселиться (кроме Йом Кипура и постов). В праздничные дни не соблюдают траура и даже семидневный траур по умершему переносят на следующий за праздником день;

• организация праздничной трапезы. Порядок этих трапез в целом одинаков: сначала произносится благословение над вином («киддуш»), затем совершается ритуальное омовение рук, после чего следует благословение и собственно сама трапеза;

• проведение так называемого священного собрания всех членов общины для совершения праздничных церемоний и богослужения;

• проведение обряда «гавдала» – разделение праздника и будней, совершаемое в конце праздника;

• все еврейские праздники начинаются вечером, с заходом солнца, так как считается, что именно в этот момент зарождается новый день, ибо сказано: «И был вечер, и было утро – день один».

Еврейское летосчисление начинается с даты Сотворения мира.

Месяцы еврейского года: нисан (март – апрель), ияр (апрель – май), сиван (май – июнь), таммуз (июнь – июль), ав (июль – август), элул (август – сентябрь), тишрей (сентябрь – октябрь), хешван (октябрь – ноябрь), кислев (ноябрь – декабрь), тевет (декабрь – январь), шват (январь – февраль), адар (февраль – март).

Дни недели, кроме субботы, обозначаются порядковыми числительными (день первый, день второй, день третий и т. д.).

Традиции еврейской кухни

Национальная еврейская кухня – одна из самых древних, она насчитывает несколько тысячелетий. Поскольку евреи рассеяны по всему свету, живут среди других народов, то и еврейская кухня обогатилась кушаньями разных стран. Но, несмотря на все разнообразие, еврейскую кухню отличают устойчивые традиции, определяемые прежде всего законами кашрута – сводом правил, которые учитывают, готовя еду. Кашрут – термин, обозначающий пищу, допущенную к употреблению по еврейским религиозным законам. Само слово «кошер» с иврита переводится как «подходящий». Кошерно то, что соответствует правилам приличия и подчиняется закону. В сфере питания это то, что еврейский закон разрешает для приема в пищу.

Согласно концепции Торы, пища, которую употребляет еврей, влияет и на его физическое состояние, и на состояние духовное. В Торе перечислены правила, которые говорят о том, что > запрещено есть плоть, отрезанную от живого существа; > запрещено пить кровь, причем еврейский закон даже мясо предписывает употреблять в пищу только тогда, когда из него вытекла вся кровь; > строго отделяется потребление молочных и мясных продуктов; > растительную или морскую пищу можно есть как вместе с мясными, так и вместе с молочными продуктами; > в строго кошерных домах существует особая посуда для мясных и молочных продуктов, причем в израильской армии и на флоте это разделение является нормой.

Текст Торы содержит 613 заповедей, строго регламентирующих практически все основные стороны еврейской жизни, и около 50 из них касаются вопросов питания. По кашруту, которому не менее трех тысяч лет, еда только ради еды предосудительна.

Кошерная пища бывает трех видов: мясная, молочная, парве.

Мясо

Кашрут разрешает употребление мяса, но, согласно Торе, можно есть мясо только тех животных, которые, во-первых, имеют раздвоенные копыта, во-вторых, пережевывают жвачку (корова, овца, коза, баран и даже олень), то есть строго травоядных. Категорически запрещена свинина. Хотя копыта у свиньи раздвоены, но она не жует жвачку.

Важны выбор животного и разделка туши. Животное должно быть совершенно здоровым. Употреблять в пищу больное животное категорически запрещено.

Мясо животных, запрещенных кашрутом, называется трефным. Таковыми являются лошади, ослы, верблюды, свиньи. В списке запрещенных к употреблению в пищу упомянуты создания, ползающие по земле на собственном брюхе (например, змеи или ящерицы), а также насекомые и всякого рода грызуны. Впрочем, запрет на употребление в пищу продуктов жизнедеятельности насекомых имеет исключение: кашрут разрешает употреблять мед, объясняя это тем, что мед является соком цветов, лишь переработанным пчелой, а потому является продуктом растительного происхождения.

Большинство домашних птиц кошерны, то есть индюшек, кур, голубей, гусей, уток, лебедей и каплунов можно употреблять в пищу, причем птицы – куры, утки, индюки гуси – считаются деликатесом. Мясо диких птиц – трефное, таковых в Торе насчитывается 24 вида. Среди них орлы, соколы, страусы, коршуны, ястребы, кукушки. Но даже птицы, разрешенные к употреблению в пищу, должны быть убиты определенным образом. Этот способ именуется как шхита. Суть его в том, чтобы причинить наименьшее страдание животному. Существуют законы подготовки ножа, которым будет зарезано животное: как затачивать нож, как проверять, чтобы на нем не было ни малейшей щербинки и т. п.; есть законы о том, где и как резать (только одним движением и только горло в районе прохождения сонной артерии).

Существует общий запрет на употребление в пищу падали, то есть убитых хищными зверями или птицами или погибших иного вида насильственной смертью.

Молоко считается кошерным только от кошерных животных. Кашрут не допускает смеси молочного и мясного: после употребления продуктов из мяса нельзя есть ничего молочного в течение 6 часов, а после приема молочной пищи мясо можно есть спустя 30 минут. Разница во временных промежутках объясняется

тем, что молочные продукты перерабатываются организмом значительно быстрее, чем мясные. Именно этим, кстати, и объясняется, что в традиционных еврейских блюдах не встречаются соусы из йогурта, сливок или сметаны к курице, а после мясных блюд не подается сыр. Нельзя жарить мясо на сливочном масле.

Рыба

Рыбой, согласно кашруту, является живое существо, обитающее в воде, у которого имеются чешуя и плавники. И соответственно всех обитателей водной стихии, лишенных чешуи и плавников (киты, дельфины, моллюски, ракообразные и т. д.), в пищу употреблять нельзя. Некоторые виды рыб, не имеющих чешуи (сом, осетр, акула, угорь и др.) есть нельзя. В любом виде можно есть карпа, щуку, камбалу, треску, окуня, судака, всех лососевых. Но на крабов, креветок, устриц и им подобных – строжайший запрет.

По кашруту, чешуя рыбы не должна быть повреждена и не должна иметь на своей поверхности участков измененного цвета.

Рыбу можно употреблять как с мясными, так и с молочными продуктами.

Осетровая (черная) икра не кошерна в отличие от красной.

Парве

Продукты растительного происхождения и яйца относятся к парве. Парве можно подавать как с мясом, так и с молоком.

Позволительно есть овощи и фрукты, требуется лишь тщательно очищать их от насекомых и червей, а также замачивать на 18 минут перед приготовлением.

По кашруту, яйца птиц должны иметь обязательно разные концы: один более острый, другой более округлый.

Шаббат

Шаббат – суббота – среди праздников еврейского календаря занимает особое место. Запрет на повседневную будничную работу в седьмой день недели – одна из главных заповедей Ветхого Завета, которая гласит: «Помни день субботний и чти его, шесть дней работай и завершай все дела свои, а в седьмой – все дела делай только для Бога». Традиция запрещает производить в субботу тридцать девять будничных действий, нарушающих ощущение праздника. К ним относят все, что связано с денежными расчетами и повседневной работой (вплоть до приготовления пищи), а также все разговоры на будничные темы. Суббота освобождает человека от рабства повседневности.

Суббота входит в еврейский дом в момент зажигания свечей. Вечером в пятницу, обязательно до захода солнца, хозяйка дома зажигает свечи и произносит благословение. После этого считается, что суббота началась.

Празднование субботы включает выполнение предписаний Торы и мудрецов по освящению, отделению этого дня. Некоторые из предписаний имеют конкретное выражение: в субботу устраивают три праздничные трапезы и первые две из них начинаются с особой молитвы – молитвы освящения субботы над бокалом вина.

Для трапезы в этот день используется самая красивая посуда, ее с любовью расставляют на белоснежной скатерти.

Люди должны надеть в субботу красивую одежду.

Семья собирается в субботу за столом для общей трапезы, главное украшение которой свежеиспеченные золотистые халы.

Поскольку в Шаббат запрещены некоторые работы по дому, в том числе зажигание огня для приготовления пищи, то в еврейской кухне есть блюдо, вкус которого не ухудшается от долгого стояния, а улучшается. Называется это блюдо «чолнт». Готовят его в пятницу и оставляют в теплом месте до субботней трапезы.

Яйца с обжаренным луком

10 яиц, 1 луковица, 40 г топленого гусиного жира, 1 столовая ложка измельченной зелени укропа или петрушки, соль по вкусу

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарубить. Лук мелко нашинковать, обжарить на жире до золотистого цвета, охладить. Яйца соединить с луком, посолить, перемешать, выложить в салатницу, полить жиром, оставшимся на сковороде, посыпать зеленью.

Чолнт из говядины

2 стакана фасоли или бобов, 1,5 кг говядины, 3 столовые ложки жира, 2 чайные ложки перца, 2 чайные ложки соли, 4 чайной ложки имбиря, 2 чайные ложки красного перца, 3/4 стакана ячменя, соль по вкусу

Замочить фасоль на ночь, затем воду слить. В кастрюле обжарить на жире лук и мясо, посолить, поперчить, посыпать имбирем. Положить сверху фасоль и ячмень (ячмень можно заменить еще одним стаканом фасоли), обсыпать их мукой, красным перцем, залить водой так, чтобы она была выше продуктов на 2–3 см. Кастрюлю закрыть крышкой и тушить на слабом огне при легком кипении 4 часа. Затем снять с огня и поставить в теплое место, чтобы чолнт не совсем остыл до подачи к столу.

Чолнт из курицы

1 тушка курицы, 1,5 кг картофеля, 2 луковицы, 3 дольки чеснока, [1]*/3 чайной ложки перца, соль по вкусу*

Очистить картофель. Отложить 3–4 картофелины, а остальные нарезать на кружки и уложить на дно жаровни. Поверх картофеля выложить слой мяса, нарезанного на порционные куски, сверху – лук и чеснок. Все поперчить и посолить. Отложенный картофель нарезать на кружки и покрыть ими мясо. Залить холодной водой так, чтобы она чуть покрывала картофель, и варить на слабом огне 3–4 часа. Оставить в теплом месте на сутки.

Сырно-луковый пирог

Для теста: *1 стакан муки, 70 г сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, соль по вкусу*

Для начинки: *300 г репчатого лука, 100 г любого твердого сыра, 1 яйцо, 2 столовые ложки сметаны, соль по вкусу*

Из муки, сметаны, масла и соли замесить тесто. На небольшую сковороду, не смазанную маслом, выложить тесто, разгладить его, загнуть кверху края. Лук мелко нашинковать и поджарить до золотистого цвета. На тесто выложить поджаренный лук, сверху – натертый на крупной терке сыр. Пирог с начинкой залить смесью из яйца, взбитого со сметаной и солью, и поставить в духовку.

Предпочтительнее есть пирог горячим со сметаной, с любым томатным соусом.

Хала круглая

100 г дрожжей, 4 стакана теплой воды, [2]/[3] *стакана воды комнатной температуры, 3 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соли, 4 стакана муки, 3 яйца, 3 столовые ложки растительного масла (лучше оливкового), 4 стакана изюма, 1 желток*

Дрожжи развести в теплой воде, добавить 0,5 стакана муки, щепотку сахара, хорошо перемешать и оставить в теплом месте на 10 минут. Всыпать всю муку в емкость, добавить дрожжевую смесь, соль, сахар, яйца, оставшуюся воду и замесить тесто. Добавить масло и снова вымесить тесто. Тесто не должно быть очень крутым. Оставить его минуты на три, затем выбить о доску, посыпанную мукой, всыпать ошпаренный изюм и еще раз вымесить. Смазать маслом кастрюлю, положить в нее тесто, оставить его на 2 часа в теплом месте, чтобы поднялось. Снова вымесить и оставить для подъема еще на 1 час. Затем разрезать тесто пополам и каждую половину скатать в виде колбаски длиной 50 см, причем один конец должен быть толще другого. Свернуть колбаску спиралью так, чтобы толстый конец лежал в центре. Положить халы на смазанный маслом противень, смазать желтком, взбитым с 2 столовыми ложками воды, и оставить на 30 минут, чтобы поднялись. Выпекать в хорошо нагретой духовке в течение 40 минут. Готовые изделия выложить на доску, накрыть полотенцем и куском фланели, а спустя 15 минут утепляющую накидку снять, оставив только полотенце.

Торт морковный

500 г моркови, 6 яиц, 1,5 стакана сахара, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка ликера (по желанию), 1,5 стакана рубленого миндаля (или любых других орехов), 0,5 стакана муки, 1 чайная ложка соды

Морковь очистить, отварить на слабом огне до мягкости, протереть через сито или измельчить с помощью миксера. Яичные желтки растереть с сахаром, добавить морковь, цедру, ликер, миндаль, муку и соду. Все хорошо перемешать. Белки взбить в крутую пену и осторожно добавить в смесь. Форму смазать жиром, выложить в нее тесто и выпекать в теплой духовке.

Лейках

Рецепт 1

1 стакан меда, 1 стакан сахара, 4 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 500 мл кефира, 5 стаканов муки, 0,5 чайной ложки соды

В емкость положить мед, всыпать сахар, влить 1 стакан воды, поставить на огонь и кипятить до полного растворения сахара. Добавить кефир, яйца, масло, питьевую соду, всыпать муку и все тщательно перемешать. Тесто должно напоминать густую сметану. Вылить тесто в густо смазанную маслом форму, выпекать лейках сначала в горячей духовке, затем постепенно уменьшить огонь.

> Внимание! Заполнять форму тестом следует только наполовину, так при выпекании лейках увеличивается вдвое.

Рецепт 2

2 стакана муки, 3 яйца, 250 г сметаны, 1 стакан меда, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка гвоздики

Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, мед, гашенную уксусом соду (1:1), растительное масло, муку, смолотую в кофемолке гвоздику. Все тщательно перемешать, чтобы тесто походило на сметану. Форму обильно смазать сливочным маслом, выложить в нее тесто и выпекать в духовке около 40 минут.

Блинный пирог с яблоками

Для теста: *2 стакана муки, 3 стакана молока, 2 яйца, 2 крупных яблока, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, корица*

Для украшения: *варенье или сахарная пудра* Яйца растереть с солью и сахаром, влить немного молока, взбить и добавлять небольшими порциями муку, тщательно перемешивая, чтобы не было комков. Тесто разбавить молоком и испечь блины. Готовые блины уложить в кастрюлю или в глубокую сковороду, смазанную маслом, перекладывая их мелко нарезанными яблоками, кусочками сливочного масла, посыпая сахаром, смешанным с молотой корицей. Получившийся блинный пирог поставить в духовку со средним нагревом, держать минут 30–40, пока не появится румяная корочка.

Готовый пирог выложить на блюдо и полить вареньем или посыпать сахарной пудрой.

Штрудель

Для теста: *3,5 стакана муки, 200 г соленого маргарина, 1 стакан кипящей воды, 2 столовые ложки уксуса*

Для начинки: *100 г любых молотых орехов, 150 г изюма, 100 г кунжута, 3/4 стакана сахара, 3 столовые ложки корицы, тонко натертая цедра лимона, 4 столовые ложки варенья, сахарная пудра*

Приготовление начинки

В емкость положить орехи, изюм, кунжут, сахар, корицу и лимонную цедру. Тщательно перемешать до получения однородной массы.

Приготовление теста

В емкость влить горячую воду, опустить маргарин, влить уксус и довести до кипения. Затем всыпать муку и, помешивая ложкой, прогревать в течение 5 минут. Тесто остудить и разделить на 4 части.

Каждую часть раскатать в тонкий пласт, смазать пласт вареньем и обсыпать % частью начинки. Свернуть каждый пласт с начинкой в рулет, проткнуть в нескольких местах и сложить на смазанный маслом противень. Выпекать штрудель в теплой духовке 45 минут, пока он не зарумянится. Готовое изделие обсыпать сахарной пудрой.

Пурим

Пурим традиционно празднуют в 14-й день месяца адар. Название праздника происходит от персидского слова «pur» – «жребий».

По преданию, во время царствования персидского царя Ахашвероша, женатого на еврейке Эстер, один из его сановников по имени Аман добился разрешения на избиение евреев и метал жребий, чтобы определить время осуществления задуманного. Жребий выпал на 14-й день. Узнав о грозящей беде, царица Эстер и ее двоюродный брат Мордехай распорядились собрать всех евреев, чтобы вместе поститься, учить детей Торе и любви к Богу. Тогда Бог обрушил коварные замыслы Амана на его собственную голову. Во время пира в честь Эстер царь пообещал исполнить любое ее желание, и царица попросила даровать жизнь себе и своему народу. Царь, услышав это, разгневался на Амана. И в определенный жребием 14-й день месяца адар казнь постигла не евреев, а коварного сановника и его сыновей.

Талмуд предписывает евреям проводить этот день в веселье. Это один из немногих праздников, когда евреям разрешено употреблять крепкие напитки, причем они должны напиться так, чтобы не замечать разницы между фразами «благословен Мордехай» и «проклят Аман». В праздничной трапезе обязательно должны быть мясо и алкоголь. Одно из главных угощений – аменташ («карманы Амана»), то есть сладкие пирожки с маковой начинкой, а также треугольные сдобные булочки с маком и медом – хоменташ («ухо Амана»). На стол ставят семечки, фасоль и крупы в память о скудном питании царицы Эстер, которая вынуждена была есть только семена, чтобы не есть некошерную пищу. Не обходится и без запеченной индейки, которую готовят в напоминание об огромной территории царства Эстер.

Главная церемония и основной завет праздника – публичное чтение свитка «Мегилат Эстер», который обязаны слушать все, не пропуская ни единого слова. Тишину синагоги, где звучит только голос чтеца, время от времени, однако, взрывает громкий шум. Это дети в маскарадных костюмах, с погремушками, пистолетиками и трещотками в руках «бьют Амана» всякий раз, когда чтец упоминает его имя. Все это время чтец терпеливо ждет, пока дети успокоятся.

В праздник принято посылать дар близким людям. Обычно с подарком, включающим печенье, сласти, фрукты, разнообразные напитки, отправляют детей. Мужчина дарит мужчине, женщина – женщине. Также и дети делают подарки своим друзьям.

В праздник дают подаяние, оказывают денежную помощь по меньшей мере двум нуждающимся.

В знак того, что смертельная опасность обернулась для евреев замечательной победой, в праздник принято надевать маски, высмеивающие врагов или подчеркивающие родство с Мордехаем, Эстер и другими героями этой истории. Устраивают спектакли, представления клоунов, конкурсы костюмов. Одеваться слишком нарядно не рекомендуется, так как существует обычай поливать друг друга специальным спреем, а также бить пищащими пластиковыми молоточками. Но, конечно, самым впечатляющим зрелищем является карнавальное шествие, которые носит название «адлояда». В средние века во время карнавала сжигали чучело Амана.

Суп картофельный с сельдью

1 кг картофеля, 1 сельдь (400 г), 1 морковка, 2 луковицы, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка жира

Лук и морковь мелко нашинковать и обжарить, положить в кипящую воду и варить 5 минут. Добавить нарезанный соломкой картофель и нарезанное ломтиками филе сельди, варить до готовности.

При подаче заправить суп сметаной.

Баранина, тушенная с чесноком

1 кг мяса, 1 кг моркови, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 80 г сырого куриного жира, лавровый лист, соль по вкусу

Баранину нарезать на небольшие кусочки (вместе с косточками), положить в жаровню вместе с натертой на крупной терке морковью и мелко нашинкованным луком. Добавить куриный жир, влить воду или куриный бульон, посолить и тушить до мягкости мяса. В конце тушения положить лавровый лист и измельченный чеснок.

Подавать к столу с рассыпчатым рисом.

Гаше

1 кг рубленого мяса, 1 булочка, натертая на терке, 0,5 стакана мелко нарезанного лука, соль, перец

Смешать все компоненты и вымесить фарш. Залить массу бульоном, перемешать и тушить на слабом огне, постоянно помешивая, до загустения.

Студень из куриных потрохов

Куриные головы, ножки, крылышки, шеи, желудки (около 1,5 кг), 300 г куриного мяса, 1 столовая ложка желатина, 1 морковка, 1 луковица, соль, перец

Гребешки и головы обдать кипятком, гребешки очистить от покрывающей их кожицы, а из обработанных голов удалить глаза и клювы. Ножки обдать кипятком и снять с них грубую кожу, обрезать когти. Желудки вычистить. Промытые куриные потроха положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев и варить на слабом огне около 3 часов. За 1 час до окончания варки в кастрюлю положить куриное мясо. За 30 минут до конца варки добавить припущенные на сковороде морковь и репчатый лук. В готовый бульон ввести предварительно замоченный желатин. На порционное блюдо уложить мясо птицы, отделенное от костей и измельченное, украсить ломтиками яиц и кружочками вареной моркови, залить процеженным бульоном, украсить зеленью петрушки и поставить в холодильник для застывания.

Утка, фаршированная лапшой и грибами

1 утка (весом около 1,5 кг), 250 г свежих грибов, 1,5 стакана отваренной лапши, 2 столовые ложки жира, 1 яйцо, 3 дольки чеснока, 1 луковица, 1 столовая ложка измельченной петрушки, черный и красный молотый перец, соль

Тушку птицы обработать, выпотрошить, обмыть, натереть сверху и изнутри солью, красным и черным перцем, чесноком. Мелко нарезанные свежие грибы и нашинкованный лук обжарить на жире, добавить пропущенные через мясорубку утиные субпродукты (печень, желудок, сердце) и жарить вместе 5 минут. Затем снять с огня, добавить лапшу, петрушку, яйцо, перец и все тщательно перемешать. Полученной массой нафаршировать утку, зашить суровой ниткой разрез, положить тушку в жаровню с растопленным жиром и готовить в духовке не менее 2 часов. В процессе тушения утку несколько раз перевернуть.

Сельдь, запеченная в капусте

1 кг сельди, 800 г капусты, 100 г яблок, 150 г жира, сахар

Филе сельди вымочить в молоке, нарезать на порционные куски, запанировать их в муке. Капусту мелко нашинковать, смешать с натертыми на крупной терке яблоками, посыпать сахаром и перемешать. Уложить на смазанную сковороду слой капусты, затем слой филе сельди, снова слой капусты. Сверху сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке до готовности под закрытой крышкой.

Подавать к столу с отварным картофелем.

Цимес из моркови, яблок и изюма

10 штук моркови, 1 стакан изюма (без косточек), 2 яблока, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сахарного песка, 0,5 чайной ложки соли

Морковь нарезать соломкой и сложить в сотейник, посолить, добавить 1 столовую ложку сливочного масла и столько воды, чтобы немного покрыть массу. Довести до кипения, затем уменьшить огонь и тушить морковь под крышкой до мягкости. Затем к ней добавить изюм, мелко нарезанные кусочки яблок, сахарный песок и 2 столовые ложки сливочного масла. Все перемешать и поставить на слабый огонь еще на 15 минут. Блюдо будет готово, когда выпарится вся вода.

Подавать к столу блюдо в горячем виде, можно полить сметаной.

Блинчики с картофелем

6 штук картофеля, 1 стакан кефира, 2 яйца, 3 столовые ложки муки, 0,5 чайной ложки соды, соль, масло растительное, масло сливочное

Картофель очистить, сварить в подсоленной воде, горячим натереть на терке, влить в массу стакан кефира, вбить яйца, посолить, добавить соду и все тщательно перемешать. Затем всыпать муку и вымесить тесто. Испечь блинчики.

Подавать к столу со сливочным маслом или сметаной.

Блинчики с черносливом

Для теста: *2 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, соль*

Для начинки: *100 г чернослива (без косточек), 4 стакана сахара, корица*

Для соуса: *1 стакан сметаны, 14 стакана сахара, отвар чернослива*

Приготовление начинки

Чернослив положить в кастрюлю, влить 1 стакан воды, всыпать сахар и варить на слабом огне 15 минут. Затем чернослив вынуть из сиропа, обсушить, смешать с двумя столовыми ложками сахарного песка и корицей.

Приготовление теста

Яйца растереть с солью и сахаром, влить немного молока, взбить и добавлять небольшими порциями муку, тщательно размешивая, чтобы не было комков. Тесто разбавить молоком, добавить растительное масло и испечь блины.

На испеченные блины положить начинку, свернуть блины трубочками и обжарить в масле с обеих сторон.

Аменташ

Для теста: *3 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 150 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 1 чайная ложка соли*

Для начинки: *1 стакан сахара, 1 стакан мака, 1 стакан изюма без косточек, 1 яйцо, 3 столовые ложки измельченных грецких орехов, 1 пакетик ванильного сахара*

Приготовление начинки

Мак засыпать в кипящую воду, затем отцедить и подсушить. Пропустить мак вместе с изюмом 2 раза через мясорубку с мелкой решеткой, добавить сахар, яйца, ванилин. Все тщательно размешать. В начинку добавить измельченные в кофемолке или с помощью миксера грецкие орехи и еще раз перемешать массу.

Приготовление теста

В кастрюлю влить молоко, растворить в нем дрожжи, добавить столько муки, чтобы получилось жидкое тесто, как для блинов, размешать до исчезновения комочков и поставить в теплое место для брожения. Опара должна увеличиться вдвое, а когда она начнет опадать, замесить тесто, добавив яйца, сахар, соль, оставшуюся муку. В конце замеса небольшими порциями добавлять растопленное масло и вмешивать его в тесто. Кастрюлю с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа. За это время несколько раз сделать обминку, чтобы выпустить углекислый газ, препятствующий процессу брожения. Когда тесто начнет опадать, выложить его на стол, присыпанный мукой.

Тесто разделить на несколько частей, раскатать лепешки диаметром 20 см и толщиной 1 см. На середину каждой лепешки положить 2 столовые ложки начинки. Пирожки защипнуть, придав им форму треугольника, уложить на противень, смазанный маслом, и дать постоять 10 минут. Затем смазать яйцом и выпекать в умеренно горячей духовке 25–30 минут. Готовые пирожки посыпать сахарной пудрой.

Хоменташ

Для теста: *5 стаканов муки, 75 г дрожжей, 4 стакана воды, 3/4 стакана молока, 3/4 стакана сахара, 3 яйца, 1 стакан растопленного сливочного масла, У чайной ложки соли*

Для начинки: *2 стакана мака, 1 стакан молока, 3/4 стакана меда, 1 чайная ложка измельченной лимонной цедры, У стакана изюма без косточек*

Приготовление начинки

Мак ошпарить и пропустить через мясорубку, смешать с молоком, медом и варить, непрерывно помешивая, на слабом огне, пока масса не загустеет. Добавить цедру, предварительно ошпаренный кипятком изюм, все перемешать и охладить.

Приготовление теста

Дрожжи развести в теплой воде и влить их в молоко, добавить 1 стакан муки, сахар, соль, взбивая, добавлять по 1 яйцу и в завершение процесса – масло. Все тщательно перемешать, всыпать оставшуюся муку и замесить тесто, которое поставить в теплое место на 2 часа. Когда тесто, увеличившись в объеме вдвое, начнет опадать, выложить его на присыпанную мукой доску и месить 5 минут.

Разделить тесто на две части и раскатать каждую в лепешку толщиной 5 мм. Вырезать кружки, на середину которых положить начинку, и слепить пирожки треугольной формы. Уложить их на смазанный маслом противень и оставить для расстойки на 10–15 минут (до увеличения в объеме вдвое). Затем смазать пирожки взбитым желтком и выпекать в умеренно горячей духовке 25–30 минут до золотистого цвета.

Фруктовый пунш «Эстер»

0,5 стакана сахара (125 г), 3 апельсина, 4 лимона, 2 стакана нарезанного кубиками ананаса, 0,5 стакана нарезанной кубиками клубники (125 г), 8 стаканов белого сухого вина, 3 стакана шампанского (750 г)

Апельсины тонко нарезать, из лимонов выдавить сок. Смешать фрукты, лимонный сок, сахар и поставить в холодильник.

Перед подачей к столу добавить в смесь из фруктов вино.

Песах

Слово «пасха» переводится с еврейского как «избавление», «исход». Ветхозаветная Пасха связана с воспоминанием об освобождении евреев от египетского рабства. Начинается праздник накануне 15-го дня нисана по еврейскому лунному календарю. Песах – восьмидневный праздник весны и свободы – начинается с заходом солнца.

На протяжении всех дней празднования Тора запрещает в каком бы то ни было виде употреблять в пищу квасное (хамец), то есть то, что было заквашено. Согласно Библии, это та самая еда, которой евреи не успели запастись, когда в спешке покидали Египет. Закваска считается символом гордости, она заставляет тесто подниматься и раздуваться, как возвышает себя и раздувается от гордости человек. Гордыня, ложная гордость ведут человека к неправильной самооценке, неограниченному эгоизму, а это вступает в противоречие с Торой. Избегают также блюд, приготовленных из пшеницы, овса, бобовых, перловой крупы, кукурузы, гороха, проса и горчицы. Солодовые ликеры и пиво запрещены. Законы пасхального кашрута требуют, чтобы никакие частицы хамец (квасного) не попали в пищу во время праздника.

Единственный хлеб, разрешенный в праздник, – маца. Это пресные хлебцы из пшеничной муки, которыми питались евреи в Египте и во время исхода из Египта. Мацу готовят только из муки и воды, она – символ скромности и простоты. Иногда мацу растирают в порошок, и получается подобие муки, которую используют для выпечки или изготовления клецек для супов.

Посуда для праздничных трапез должна быть либо новой, либо не используемой в течение года, либо обработанной в соответствии с правилами пасхального кашрута. На всех блюдах ставится обозначение: «кошерное для Пасхи».

В центре празднования – пасхальный седер. В эту ночь семья и гости собираются вокруг стола и читают пасхальное повествование (агада) об исходе евреев из Египта и последующих событиях. Стол сервирован лучшей посудой и серебряными приборами, ставят свечи, кошерное вино и три больших куска мацы. Перед главой дома ставят блюдо, именуемое кеара. На нем должны быть выложены зроа – запеченная косточка ягненка, (пасхальное жертвоприношение); бейца – печеное яйцо, символизирующее скорбь по разрушенному храму в Иерусалиме; марор – горькие травы (обычно используют свежий хрен) как символ оставшейся горечи после страданий, испытанных в рабстве; харосет – смесь из нарезанных яблок, измельченных

орехов, корицы и вина, символизирующая глину, которую евреи использовали для строительства египетских монументов; карпас – петрушка, сельдерей или зеленый салат, символизирующие скудное питание в Египте, причем зелень окунают в соленую воду как напоминание о пролитых слезах; специально украшенный кубок для пророка Элияха.

Во время седера евреи проходят пять обязательных этапов: I – съесть мацу, II – выпить 4 чаши вина, III – съесть марор, IV – чтение агады, V – чтение хвалебных псалмов.

Айерцвибеле

6 яиц, 3 луковицы, 100 г топленого гусиного или куриного жира, перец, соль

Яйца отварить, очистить и мелко нашинковать. Репчатый лук измельчить, посолить и дать постоять 20 минут. Смешать все компоненты.

Фарфл (мучная добавка к супу)

2 столовые ложки манной крупы, 300 г пшеничной муки, 3 яйца, 1/3 чайной ложки соли

Яйца разбить в емкость, посолить и взбить венчиком. В другую емкость всыпать манную крупу, чайной ложкой набрать взбитое яйцо, переложить в манку и растереть мукой. Постепенно добавляя муку и яйца, продолжать растирать массу ладонью. Фарфл должен быть круглым, размером меньше горошины. Просушить фарфл в теплой духовке. Можно хранить в сухом месте около двух месяцев.

Бульон с «кнейдлах»

1,5 л бульона, 0,5 стакана манной крупы, 1 яйцо, 2 столовые ложки куриного жира, перец, соль

Сварить густую манную кашу, добавить куриный жир, перец, соль, яйцо и все хорошо перемешать, сделать из этой тестообразной массы шарики весом 50 г. Шарики положить на смазанный жиром противень и поставить на 10 минут в теплую духовку. Положить в тарелку 2–3 шарика (на порцию) и залить горячим бульоном.

Сразу подавать к столу.

Щи с сельдью

800 г капусты, 1 морковка, 2 луковицы, 1 столовая ложка томатной пасты, филе одной сельди средней величины, сметана

Белокочанную капусту мелко нашинковать, морковь и свеклу нарезать соломкой, лук измельчить, сложить все компоненты в кастрюлю, залить кипятком, поставить на слабый огонь, затем добавить мелко нарезанный картофель, предварительно вымоченную сельдь, нарезанную соломкой, и, добавив томатную пасту, варить 10–15 минут.

Щи подавать со сметаной.

Лососина, тушенная со сметаной

500 г лососины, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан молотых сухарей, 1 стакан сметаны, 3 столовые ложки измельченного репчатого лука, перец, зелень, соль

Потрошеную рыбу нарезать тонкими ломтиками (кожу снять), уложить в кастрюлю: переслаивая сухарями, нашинкованным луком, маслом, посыпая перцем и солью. Сверху положить сметану, посыпать оставшимися сухарями и тушить под крышкой в духовке 20 минут.

На гарнир подать отварной картофель, полить его образовавшимся соусом, украсить зеленью.

Жаркое из говядины

1 кг говяжьей вырезки, 200 г жира, гвоздика, перец, лавровый лист, 9 %-ный уксус, 1 луковица, 1 лимон, сахар, соль

Для соуса: *100 г уксуса, 50 г темного пива, 50 г воды* Мясо отбить, посолить и поместить в холодильник на 24 часа. Затем посыпать перцем, гвоздикой, положить в уксус, придавить грузом, накрыть крышкой и оставить на 8 часов. Маринованное мясо промыть и нашпиговать салом. На дно глиняного горшка положить мясо, посыпать нашинкованным луком, ломтиками лимона, залить соусом из уксуса, пива и воды. Горшок плотно закрыть и тушить в духовке при умеренном нагреве 2 часа. При необходимости добавлять воду. За 30 минут до окончания тушения добавить сахар. Когда блюдо будет готово, соус процедить и подать отдельно к мясу.

Гефилте фиш в бульоне

1,5 кг рыбы, 2 луковицы, 3 яйца, 0,5 стакана панировочных сухарей, 1 стакан воды, 0,5 чайной ложки соли, 0,5 чайной ложки перца.

Для бульона: *чешуя и голова рыбы (без глаз), 2 луковицы, разрезанные на 4 части, 2 нарезанные морковки, 1 столовая ложка соли, 0,5 чайной ложки перца.*

Приготовление рыбного бульона

Залить водой все компоненты так, чтобы она полностью покрыла их, довести до кипения и варить на малом огне 2 часа. Процедить.

Рыбу и лук пропустить через мясорубку, добавить остальные ингредиенты, все тщательно перемешать. Мокрыми руками сделать из фарша котлетки, опустить их в кипящий рыбный бульон и варить на слабом огне до готовности. Каждую следующую порцию класть в бульон только тогда, когда он закипит после предыдущей порции.

Тесто заварное из мацы

1 стакан муки из мацы, 4 яйца, 0,5 стакана оливкового масла, соль

В кастрюлю влить 1 стакан воды, добавить соль, масло, довести до кипения. Кастрюлю снять с огня, всыпать муку, тщательно перемешать, затем массу прогреть, помешивая, на слабом огне. Когда масса начнет темнеть и отставать от стенок кастрюли, слегка остудить ее и вбить по одному все яйца, растирая их в массу. На смазанный маслом противень чайной ложкой выкладывать тесто, располагая один кусочек от другого на некотором расстоянии, так как при выпекании изделия значительно увеличиваются в объеме. Выпекать в сильно разогретой духовке при температуре 190 °С до золотисто-коричневого цвета. Готовые изделия остудить, начинить вареньем или повидлом, можно только обсыпать их сахарной пудрой.

Оладьи из мацы

100 г мацы, 2 яйца, соль, растительное масло или гусиный жир

Мацу мелко искрошить, положить в дуршлаг и опустить его в горячую воду. Когда маца размякнет, переложить ее в емкость, вбить яйца, посолить, размешать и жарить на растительном масле или гусином жире, как оладьи.

Скугол с мясом

2 стакана мацы, 2 яйца, 0,5 стакана воды, 1 столовая ложка масла, соль

Для начинки: *250 г отварного мяса, 2 луковицы, 2 яйца, соль*

Приготовление начинки

Мясо отварить, пропустить через мясорубку, соединить с яйцами, пассерованным луком, посолить и перемешать.

Мацу мелко искрошить, залить теплой водой, добавить взбитые яйца, масло, соль. Форму смазать жиром и выкладывать тесто и начинку послойно. Последний слой должен быть из теста. Поверхность изделия смазать маслом и яйцом и запечь в духовке.

Блинный пирог с печенкой

Для теста: *2 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, соль*

Для начинки: *300 г печени, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 яйца, соль, перец, мускатный орех*

Для соуса: *1 луковица, 1 морковка, 1 чайная ложка томатной пасты, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка муки*

Приготовление начинки

Печенку нарезать на небольшие кусочки, обжарить вместе с луком и пропустить через мясорубку. Добавить сливочное масло, мелко изрубленные вареные яйца, соль, перец, мускатный орех.

Приготовление соуса

Лук мелко нашинковать, морковь натереть на терке. Смешать лук с морковью и обжарить на растительном масле, добавить томатную пасту и погреть смесь на огне еще 5 минут. Затем долить стакан бульона или воды, приправить солью и перцем, заправить мукой, обжаренной в 1 столовой ложке сливочного масла, добавить сметану или сливочное масло.

Приготовление теста

Яйца растереть с солью и сахаром, влить немного молока, взбить и добавлять небольшими порциями муку, тщательно размешивая, чтобы не было комков. Тесто разбавить молоком, добавить растительное масло и испечь блины.

Готовые блины сложить в жаростойкую посуду, смазывая маслом и перекладывая начинкой. Запечь пирог в духовке.

При подаче к столу полить соусом.

Пасхальные бараночки

3 стакана муки из мацы, 3 стакана воды, 1 стакан растительного масла, 6яиц, 2 столовые ложки сахарного песка, 1 чайная ложка корицы, 0,5 чайной ложки соли

Мацу пропустить через мясорубку. Воду вскипятить, добавить масло, 1 столовую ложку сахарного песка, соль, все перемешать и вскипятить. Полученной горячей смесью залить муку из мацы, посуду закрыть крышкой и оставить до остывания. В остывшее тесто положить яйца и вымесить. Из теста раскатать жгут, нарезать его на кусочки и сформовать небольшие бараночки. Посыпать бараночки смесью корицы с сахаром, выложить на лист, смазанный маслом, и выпекать в умеренно разогретой духовке 15 минут до золотистого цвета.

Бисквит пасхальный

6 яиц, 0,5 стакана муки из мацы, 4 столовые ложки картофельного крахмала, 0,5 чайной ложки соли, 1 стакан сахара, 1 лимон (сок и цедра), 1 столовая ложка оливкового масла

Муку и картофельный крахмал просеять. Белки отделить от желтков. Растереть желтки с сахаром, маслом и 1 столовой ложкой лимонного сока. Белки с солью взбить в крепкую пену и, продолжая взбивать, всыпать сахар. Желтки осторожно перемешать с белками. Равномерно, по всей поверхности массы распределить муку и крахмал, осторожно перемешивая, добавить измельченную лимонную цедру. Переложить тесто в смазанную жиром форму и выпекать в умеренно горячей духовке 40 минут.

Бисквит можно вынимать из формы только тогда, когда он остынет.

Имберлех

2 стакана измельченной мацы.

Для сиропа: *1 стакан меда, 0,5 стакана сахара, имбирь на кончике ножа*

Мацу измельчить, просеять через сито. В мед положить сахар и довести до кипения. Оставшиеся на сите небольшие кусочки мацы погрузить в медовый сироп, добавить имбирь и варить массу около 5 минут до загустения. Затем выложить имберлех слоем 10 мм на смоченную водой доску, разровнять, остудить и нарезать в виде ромбиков.

Цикокихон

250 г муки, 250 г сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка меда, 1 столовая ложка растительного масла, сок лимона, имбирь, корица

Яйца растереть с сахаром, добавить растительное масло, мед и сок лимона. Муку смешать с корицей и имбирем, добавить в яичную массу. Все тщательно перемешать. Выложить тесто в глубокую форму, смазанную жиром, и выпекать в хорошо разогретой духовке 40 минут.

Хремзлах

2 стакана муки из мацы, 5 яиц, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки меда или варенья, 0,5 стакана ядер грецких орехов, 1/3 чайной ложки имбиря, 3 столовые ложки сахара, соль

Мацу пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, залить 1 стаканом подсоленной горячей воды, накрыть и дать постоять 20 минут. В остывшую массу положить размягченное сливочное масло, растертое с желтками, влить мед или варенье, положить орехи, имбирь и все тщательно перемешать. Белки взбить с сахаром и аккуратно ввести в тесто. Если масса окажется слишком густой, то добавить 2 столовые ложки воды, а если жидкой – немного муки. Тесто разделить на кусочки, скатать в шарики размером чуть больше куриного яйца и сформовать треугольники толщиной 2 см. Изделия жарить в кипящем масле до образования румяной корочки с обеих сторон.

Подавать к столу в холодном виде в качестве десерта.

Шавуот

Шавуот празднуют в 6-й день месяца сиван. В этот день евреям была дарована Тора.

Спустя полтора месяца после исхода из Египта евреи подошли к горе Синай, где Бог повелел народу готовиться к получению Торы. Через 3 дня сыны Израилевы встали у подножия горы, а Моше поднялся на вершину. Сначала Бог говорил со всем народом. Сыны Израилевы услышали 10 заповедей, которые впоследствии были записаны на скрижалях. Во время дарования Торы происходили чудеса: сверкали молнии, гремел гром, вся гора сотрясалась, слышались звуки бараньего рога шофара. Сыны Израилевы не могли вынести такого напряжения и просили, чтобы Бог говорил с ними через Моше. Поэтому остальные части божественного учения получил Моше и потом передал их всему народу.

Дарование Торы было решающим этапом освобождения евреев от рабства. Из-под власти фараона евреи перешли под власть того, кто властвует над всеми.

В праздник принято украшать дома и синагоги ветками растений, травами и цветами в воспоминание того, что гора Синай, на которой была дарована Тора, готовясь к этому событию, покрылась зеленью, благоуханными растениями и цветами. Во многих еврейских общинах существует обычай готовить в первый день праздника только молочные блюда.

Паштет из печени о сельдью

1 кг печени, 4 луковицы, 300 г филе соленой сельди, гусиный жир

Печень нарезать на куски, залить небольшим количеством воды, припустить до готовности, остудить и пропустить через мясорубку вместе с луком. Отдельно пропустить через мясорубку филе предварительно вымоченной сельди. Затем смешать все компоненты, заправить гусиным жиром и тщательно перемешать.

Суп картофельный с молоком

2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан нашинкованного лука, 3 стакана картофеля, нарезанного кубиками, 1 натертая морковь, 3 стакана воды, 2 чайные ложки соли, 0,5 чайной ложки черного перца, 1 чайная ложка семян тмина, 2 столовые ложки манной крупы, 3 стакана молока, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, сметана

Растопить масло в кастрюле и обжарить в нем лук. Положить туда картофель, морковь, соль, перец и тмин, залить все водой, довести до кипения и, постоянно помешивая, всыпать манную крупу. Варить суп на малом огне 20 минут. Добавить молоко, петрушку и довести до кипения.

При подаче к столу суп заправить сметаной.

Молочный суп о лисичками и картофелем

500 г лисичек, 500 мл молока, 500 мл воды, 30 г сливочного масла, 1 луковица, 1 морковка, соль

Грибы вычистить и тщательно промыть. Морковь, лук и грибы мелко нашинковать, залить водой, потушить их в воде и через 30 минут добавить молоко и нарезанный соломкой картофель. Варить до готовности. При подаче к столу заправить сливочным маслом.

Студень из курицы

1 тушка курицы (весом около 1 кг), 1,5 л воды, 2 столовые ложки желатина, 1 морковка, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 яйцо, зелень петрушки, соль

Желатин замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды и оставить на 1 час для набухания. Тушку курицы обработать и нарубить на куски, залить 1,5 л холодной воды, довести до кипения, снять пену и жир, уменьшить нагрев и варить при слабом кипении 1,5 часа. За 30 минут до конца варки добавить спассерованные на сковороде коренья и репчатый лук. Готовый бульон процедить, убрать с огня и развести в нем подготовленный желатин. Мясо отделить от костей, измельчить и поместить в глубокое блюдо, затем залить бульоном, положить дольки вареного яйца, украсить зеленью и поставить для застывания в холодное место.

Цимес «Еврейский»

300 г моркови, 300 г цветной капусты, 2 корня петрушки, 2 корня сельдерея, 1 луковица, 150 г изюма, 200 г пшеничной муки, 3 столовые ложки сливочного масла, 1,5 столовой ложки сахарного песка или 50 г меда, корица на кончике ножа, соль

Морковь, корни сельдерея и петрушки нарезать на кружочки, лук мелко нашинковать. Цветную капусту разобрать на кочешки. Все овощи поместить в кастрюлю, залить небольшим количеством молока или бульона и варить до готовности. Добавить изюм, соль, сахар или мед, молотую корицу, масло, пассерованную муку и тушить 30 минут.

Блюдо будет готово, когда выпарится вся вода.

Подать к столу в горячем виде.

Блинчики с творогом

Для теста: *2 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, соль*

Для начинки: *500 г творога, 2 чайные ложки сливочного масла (или 2 чайные ложки сметаны), 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, ванилин, масло растительное*

Приготовление начинки

Творог тщательно растереть или пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло или сметану, яйцо, сахар и ванилин. Все тщательно размешать.

Приготовление теста

Яйца растереть с солью и сахаром, влить немного молока, взбить и добавлять небольшими порциями муку, тщательно размешивая, чтобы не образовалось комков. Тесто разбавить молоком, добавить растительное масло и испечь блины.

На готовые блины положить начинку, завернуть их конвертом и обжарить на растительном масле.

Рош ха-Шана

Праздник Рош ха-Шана посвящен Сотворению мира. Это двухдневный праздник, отмечаемый 1-го и 2-го числа месяца тишрей, хотя Тора заповедует соблюдать его только 1-го числа. Как и другие еврейские праздники, Рош ха-Шана начинается вечером.

В праздник – начало нового года – зажигают свечи, благословляют хлеб, читают киддуш и готовят праздничный обед. Конечно, каждый мечтает о том, чтобы предстоящий год стал для него благоприятным, счастливым. Вот почему на праздничном столе много блюд, символизирующих полный, счастливый год.

До начала праздничной трапезы принято макать кусочек халы в мед. Когда хала съедена, каждому участнику застолья подают кусочек яблока, обмакнутого в мед, и говорят: «Да будет добрым и сладким этот год».

Существует множество символических продуктов, которые подают именно в этот праздник. Хала – плетеная булка в форме кольца, представляющая жизнь без конца, продолжительное здоровье и счастье в новом году. Ее посыпают изюмом или маленькими конфетками. Собравшиеся за столом едят анисовые и кунжутные семечки (для изобилия и достатка), сухофрукты (для сладкого года), морковь (на иврите слово «морковь» похоже на «постановление», означая, что Бог постановляет счастливый новый год), оливки (для красоты и мира), гранаты (считается, что в нем столько семечек, сколько еврейских правил). На столе обязательно должна быть рыба (символ плодородия), голова (рыбья или баранья) – знак первенства, успеха и процветания, овощи и фрукты как знак надежды на обильный урожай, жирное мясо и деликатесы.

Не подают блюд кислых или горьких на вкус.

В этот праздник запрещена почти всякая работа, кроме приготовления еды.

С Рош ха-Шана начинается десятидневный период, в течение которого нужно обдумать свои поступки, исправить допущенные ошибки, раскаяться. Поэтому первые десять дней месяца тишрей называют днями трепета. Согласно Талмуду, в начале нового года Всевышний вершит суд над людьми. Бог, обозревая поступки людей за минувший год, вносит достойных в Книгу жизни на наступающий год, но эту запись он скрепляет подписью лишь в Йом-Кипур – десятый день еврейского нового года, Судный день – день искупления грехов и Высшего суда.

Икра «Гехактэ лебер»

500 г куриной или телячьей печени, 2 яйца, 1 луковица, 150 г топленого куриного или гусиного жира, перец, соль

Печень потушить в жире, остудить и мелко нарезать. Лук нашинковать, посолить и оставить на 15 минут. Яйца отварить, очистить и мелко нарубить. Печень, яйца и лук смешать с жиром, посолить и поперчить.

Подавать к столу с пшеничным хлебом.

Бульон с «куголом»

1,5 л бульона, 150 г лапши, 2 яйца, 3 столовые ложки растопленного куриного жира, соль

Лапшу отварить в кипятке, откинуть на сито и промыть холодной водой. К отварной лапше добавить сырые яйца, соль, жир, все смешать, переложить в смазанную жиром форму, поверхность массы разровнять и смазать яйцом. Доварить лапшу под крышкой на плите, выложить на тарелку и залить горячим бульоном. Подавать к столу сразу после приготовления.

Щука фаршированная

1 кг щуки, 50 г белого хлеба, 20 г молока, 120 г растительного масла, 2 яйца, 75 г моркови, 75 г лука, 400 г картофеля, 2 л воды, 10 г петрушки, перец, соль

Щуку выпотрошить, отрезать голову. Осторожно снять кожу, промыть ее, натереть солью и отложить. Мякоть отделить от костей, пропустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке и отжатым белым хлебом. Добавить в массу растительное масло, растереть, вбить яйца, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, немного посолить и посыпать перцем. Кожу отжать, обсушить, наполнить фаршем, зашить суровой ниткой или кетгутом.

Приготовление бульона

В подсоленную воду положить нарезанную на кружочки морковь, нашинкованную луковицу, крупные дольки картофеля и рыбные кости. Варить до готовности овощей. Бульон процедить.

Нафаршированную щуку отварить в бульоне, контролируя, чтобы рыба не разварилась. Когда рыба будет готова, положить ее на блюдо, обложить ломтиками картофеля и кусочками моркови.

Подавать к столу с соусом из хрена.

Рыбные котлеты с творогом

1 кг рыбы, 50 г булки, 100 г жира, 200 г творога, 0,5 стакана молока, 2 яйца, перец, соль

Рыбное филе, творог, замоченную в молоке булку, чеснок пропустить через мясорубку, добавить в фарш яйцо, перец, соль, перемешать компоненты. Из полученной массы сформовать котлеты и жарить на хорошо разогретой сковороде. Если рыба очень сухая, можно добавить в процессе приготовления фарша растопленное сливочное масло.

Линь в молоке

1 кг рыбы, 800 мл молока, 200 мл воды, 20 г лука, 50 г моркови, 50 г сливочного масла

На дно кастрюли положить нарезанную кружочками морковь, лук, на них – порции рыбы, залить небольшим количеством воды, затем добавить молоко, так чтобы покрыть рыбу. Варить на слабом огне около 1 часа. Перед концом варки добавить сливочное масло.

Подавать к столу с подливкой.

Цимес с «кнейдлах»

1 кг моркови, 100 г изюма, 20 г чернослива, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахарного песка, соль

Для «кнейдлах»: *1 стакан муки из мацы, 2 яйца, 3 столовые ложки куриного жира, 2 столовые ложки воды, соль*

Приготовление «кнейдлах»

Муку из мацы залить теплой водой, смешать с тщательно взбитыми яйцами, добавить куриный жир. Все перемешать и сделать из массы шарики по 50 г.

В сотейнике распустить сливочное масло, добавить морковь, нарезанную кубиками, и слегка ее обжарить, затем залить горячей водой и тушить до полуготовности под крышкой на слабом огне. Затем положить в сотейник чернослив, изюм, соль, сахар, «кнейдлах» и довести блюдо до готовности. Блюдо готово, когда выпарится вся вода.

Подавать к столу в горячем виде.

Харойшес

0,5 стакана молотых орехов, 1 большое яблоко, 2 столовые ложки сладкого вина, 1 чайная ложка сахара, 0,5 чайной ложки корицы

Яблоко натереть, смешать с измельченными орехами, вином, сахаром и корицей. Все компоненты тщательно перемешать.

Печенье «Тайглах»

160 г муки, 4 чайной ложки пекарского порошка, 100 г грецких орехов, 70 г кокосовой стружки, 4 чайной ложки молотого имбиря, 2 яйца, 3 яичных желтка, 2 столовые ложки растительного масла, соль

Для сиропа: *350 г меда, 200 г сахара, 1 чайная ложка имбиря*

В емкость просеять муку, пекарский порошок, добавить имбирь и соль, в середине сделать углубление и распустить туда яйца, влить желтки и масло. Все тщательно перемешать, выложить на доску, присыпанную мукой, и замесить мягкое тесто. Если оно липнет, добавить еще немного муки. Затем тесто разрезать на 8 кусков ножом, который предварительно окунуть в муку. Скатать каждый кусок теста в валик диаметром 1 см и нарезать его на кусочки длиной около 1 см. Положить эти кусочки теста на смазанный маслом противень на некотором расстоянии друг от друга. Запекать изделия в духовке при температуре 180 °С около 10 минут до потемнения нижней корочки.

Смешать мед, сахар и имбирь в кастрюле с толстым дном, поставить на слабый огонь и, помешивая, подогреть до растворения сахара. Затем довести до кипения и нагревать сироп в течение еще 5 минут до температуры 130 °С. В полученный сироп всыпать испеченное печенье, измельченные орехи и варить на слабом огне 10 минут, пока печенье не покоричневеет.

На противень постелить фольгу, смазать ее маслом, распределить на ней ровным слоем печенье и дать ему полностью остыть. Затем перевернуть печенье и аккуратно снять фольгу. Нарезать его на небольшие квадраты и ромбы. Можно обсыпать печенье кокосовой стружкой.

«Тейглах» подают к кофе или к чаю. Это особое угощение на праздник Рош ха-Шана.

Медовый пирог

4 стакана пшеничной муки, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка молотой гвоздики, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка мускатного ореха, 1 чайная ложка корицы, 1 столовая ложка меда, 1 стакан кофе, 0,5 стакана растительного масла, 3 яйца, 0,5 стакана изюма, 0,5 стакана рубленых орехов, 2 яблока

В муку всыпать сахар, разрыхлитель, соль, гвоздику, ванильный сахар, мускатный орех, корицу, все перемешать, выложить горкой и сделать в ней углубление. Смешать мед с кофе, растительным маслом, яйцами, немного взбить и вылить эту массу в углубление. Замесить тесто, добавив в него нарезанные ломтиками яблоки, измельченные орехи и изюм. Форму смазать маслом, выложить в нее тесто и выпекать в духовке 60 минут.

Леках

170 г ржаной муки, 70 г сахара, 0,5 чайной ложки молотого имбиря, 1 чайная ложка молотой корицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка соды, 200 г жидкого меда, тертая цедра 1 апельсина, 2 яйца, 5 столовых ложек апельсинового сока

В емкость всыпать горкой муку, добавить сахар, имбирь, корицу, соду. Сделать углубление и влить мед, масло, яйца, всыпать апельсиновую цедру. Все тщательно перемешать, добавить апельсиновый сок. Вымесить тесто и перелить его в форму, смазанную маслом и выложенную бумагой, выпекать в горячей духовке 45 минут, пока пирог не станет плотным и упругим на ощупь. Готовый пирог оставить в форме до полного остывания, а затем, вынув, завернуть в фольгу и хранить при комнатной температуре 2–3 дня до подачи к столу, чтобы он стал ароматным.

Меренги

3 яичных белка, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка лимонного сока

Охлажденные белки взбить в крутую пену и, продолжая взбивать, добавлять сахар. Под конец процесса добавить лимонный сок. Смесь выкладывать на смазанный жиром лист чайной ложкой на некотором расстоянии друг от друга. Выпекать в теплой духовке в течение 1 часа.

Йом Кипур

По еврейскому календарю праздник наступает 10-го числа месяца тишрей. Йом Кипур буквально означает «день очищения», это праздник отпущения грехов, покаяния. Считается, что в Рош ха-Шана Бог записывает каждого еврея в одну из трех книг: книгу праведников, книгу грешников и книгу средних, а в Йом Кипур ставит печать.

Период между Рош ха-Шана и Йом Кипур именуют днями трепета; в эти дни у человека еще есть возможность повлиять на приговор, который выносит Бог. Следует раскаяться в своих грехах и исправить то, что возможно, например попросить прощения у людей и у Бога за совершенные против них проступки. Обычай предписывает просить прощения сначала у людей, а затем у Бога, ибо человек не может быть прощен Богом, пока он не прощен людьми. Кто говорит: «согрешу и покаюсь, а в Судный день мне простят», тому в Судный день не прощают.

Накануне праздника принято совершать обряд капарот. Он заключается в том, что живую курицу крутят над головой. В эти мгновения человек должен осознать, что, если бы Бог был строг к нему, на месте этой курицы оказался бы он. Потом курицу режут и отдают бедным. Если живую курицу достать невозможно, то над головой крутят деньги и затем отдают их бедным. В канун Йом Кипура принято также просить и дарить кусочки пирога из ржаной муки с медом – леках. Это чудесный символ: «Если предстоит мне получать еду из милости, то пусть это произойдет сегодня, сейчас, чтобы не пришлось мне впредь протягивать руку за подаянием».

Накануне праздника, примерно за час до захода солнца, устраивают последнюю перед постом и обильную трапезу, называемую «сеуда мафсекет» – разделительная трапеза. За 18 минут до захода солнца, в точно указанное в календаре время, женщины зажигают свечи, произнося благословения.

Перед посещением синагоги отец (или мать, если нет отца) благословляет детей, возлагая с молитвой руки на голову ребенка.

Йом Кипур – день строгого поста, в этот день запрещено мыться и пользоваться косметикой, а также носить кожаную обувь, поскольку она является символом роскоши. В праздник надевают одежду белого цвета, она символизирует чистоту от грехов. Евреи как бы уподобляются безгрешным ангелам, которым не надо ни есть, ни пить, ни заботиться о своем теле.

Суккот

Суккот отмечается 15-го числа месяца тишрей. Этот праздник продолжается в течение недели. Суккот переводится как «шалаши». После исхода из Египта евреи 40 лет провели в пустыне, прежде чем ступить в землю Израилеву. Находясь все годы в пути, они не могли построить себе постоянные дома, поэтому довольствовались шалашами. В пути евреев сопровождали облака Славы, указывающие путь, укрывающие от солнца и защищающие от ядовитых змей. Тора заповедала евреям в память о тех событиях соблюдать праздник Суккот. Поэтому перед наступлением праздника принято строить шалаши, а в сам праздник переселяться в них или хотя бы устраивать там трапезы.

Во все дни праздника во дворе синагоги можно исполнить заповедь четырех видов растений. Принято брать четыре вида растений – этрог, адас, лулав и араву – и трясти ими специальным образом. Каждое из растений символизирует определенный тип евреев. Этрог – вкусный и ароматный цитрусовый плод – это евреи, которые учат Тору и совершают добрые дела; лулав – пальмовая ветка, плоды ее сладкие, но без запаха – это евреи, которые учат Тору, но добрых дел не совершают; адас – мирт, приятно пахнущий, но несъедобный, – это евреи, совершающие добрые дела, но Тору они не учат; арава – ива, которая не имеет ни вкуса, ни запаха и похожа на евреев, которые и Тору не учат, и добрые дела не делают. Эти растения соединяют вместе, так, что хорошие качества одного растения дополняют недостающие другого; вместе они символизируют единство еврейского народа в служении Богу.

Согласно традиции, шалаш по очереди посещают Авраам, Ицхак, Яаков, Моше, Аарон, Йосеф и Давид – каждый в свой день праздника. Вместе с ними в гости приглашают тех, кто не имеет возможности построить себе шалаш.

Суккот – это также праздник сбора урожая и время веселья.

Жареные огурцы

3 крупных огурца, 0,5 стакана мясного бульона, уксус, соль, сахар, жир гусиный для жарки, панировочные сухари

Огурцы очистить от кожицы, разрезать вдоль на четыре части, вычистить семена, положить в сковороду, добавить бульон, соль, сахар, уксус по вкусу и тушить на слабом огне до мягкости. Добавить панировочные сухари и еще немного потушить.

Подавать к столу как отдельное блюдо или в качестве гарнира к мясу.

Сельдь с овощами

800 г сельди, 200 г свеклы, 200 г моркови, 400 г яблок, 500 г картофеля, 300 г лука, 1 головка чеснока, сливочное масло, майонез

Морковь и свеклу отварить и натереть на крупной терке. Кислые яблоки нарезать тонкими пластинками. Приготовить картофельное пюре со сливочным маслом. Репчатый лук и чеснок мелко нашинковать. Вымоченную сельдь нарезать на мелкие кусочки. На плоское блюдо положить слой картофельного пюре, затем слоями сельдь, свеклу, морковь, яблоки. Повторить это еще раз, завершив слоями лука с чесноком, моркови, а сверху картофельным пюре. Все залить майонезом и поставить на 2 часа в холодное место.

Селедочный творог с чесноком

100 г жирного творога, 40 г филе сельди, 10 г лука, 10 г чеснока, 20 г сметаны, 20 г сливочного масла

Творог смешать с предварительно вымоченной и пропущенной через мясорубку сельдью, добавить мелко нашинкованные лук и чеснок. Заправить массу сметаной.

Подавать к столу с отварным картофелем.

Мясной суп с картофельными клецками

1 кг мяса, 1 морковка, 1 яйцо, пучок петрушки, 2 луковицы, 800 г картофеля, куриный жир со шкварками, соль, мука

Мясо залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев до минимума, добавить морковь, лук и петрушку и варить до готовности 1,5 часа. Сырой картофель очистить, натереть на терке, отжать, всыпать в массу немного муки, ввести яйцо, все тщательно перемешать и раскатать кружочки. Заполнить их куриным жиром со шкварками и жареным луком, закатать шариками и опустить в кипящий суп на 15 минут.

Курица, тушенная с «цимесом»

1 курица весом 1 кг, 500 г моркови, 50 г изюма, 10 штук чернослива, 100 г топленого масла, 0,5 столовой ложки сахара, соль

Курицу разделать на порционные куски, посолить и обжарить в сковороде под крышкой до образования румяной корочки. Затем мясо выложить, а в оставшемся жире пассеровать морковь, натертую на крупной терке. Положить ее в сотейник, подлить горячей воды, закрыть крышкой и тушить до полуготовности на слабом огне. Добавить изюм и чернослив, соль, сахар, обжаренные куски курицы и тушить до готовности.

Эсик-флейш

1 кг мяса, 2 столовые ложки куриного или гусиного жира, 2 столовые ложки томатной пасты, 2,5 столовой ложки сахара, 2 столовые ложки сухарей из ржаного хлеба, 2 медовых пряника, лимонная кислота, 2 лавровых листа, перец, соль

Мясо нарезать на порционные куски, посолить, обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки, переложить в сотейник, добавить перец, лавровый лист, мелко нашинкованный лук, горячую воду, накрыть крышкой и тушить 45 минут. Затем мясо вынуть, а бульон процедить. Снова положить в него мясо, добавить молотые сухари и пряники, томатную пасту, лимонную кислоту, сахар и тушить до готовности.

Перед подачей к столу мясо полить соусом.

«Варнички» с печенкой

14 стакана муки, 1 яйцо, 300 г печени, 1 луковица, 11/2 столовой ложки гусиного или куриного жира, соль

Муку просеять в емкость горкой, сделать в ней углубление, в которое влить сырое яйцо, подсоленную воду; замесить крутое тесто. Тонко раскатать его и нарезать на маленькие квадратики, которые отварить в подсоленной воде и откинуть на сито. Затем переложить изделия на блюдо, добавить спассерованный лук, натертую на терке предварительно отваренную печень и все хорошо перемешать.

Сухопареная рыба

1 кг салаки, 300 г сливочного масла, соль, перец, лавровый лист

В глиняный горшок, чередуя, положить слоями салаку и сливочное масло, специи, накрыть сосуд крышкой и поставить в теплую духовку на 10 часов. За это время рыбные кости должны раствориться.

Подавать к столу с картофельным пюре.

Сельдь жареная

1 кг соленой сельди, 300 г лука, 200 г масла, 200 г сметаны

Сельдь выпотрошить, отделить голову, отрезать хвост, вынуть позвоночник и крупные кости, разрезать филе на крупные куски, запанировать их в муке и жарить на слабом огне. Отдельно поджарить лук, присоединить к сельди, затем добавить сметану и тушить все вместе под крышкой на малом огне еще 15 минут.

Подавать с отварным картофелем.

Блинчики с морковью и яйцами

Для теста: *2 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, соль*

Для начинки: *2 морковки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, соль, перец, растительное масло, 1 стакан сметаны*

Приготовление начинки

Морковь натереть на крупной терке и обжарить на растительном масле. Затем добавить измельченные яйца, посолить, поперчить, размешать и остудить.

Приготовление теста

Яйца растереть с солью и сахаром, влить немного молока, взбить массу и добавлять небольшими порциями муку, тщательно размешивая, чтобы не было комков. Тесто разбавить молоком, добавить растительное масло и выпекать блины.

Готовые блины нафаршировать начинкой, сложить конвертом и обжарить с обеих сторон.

Цимес

1 кг моркови, 3 столовые ложки топленого куриного жира, 1 столовая ложка меда, 1 чайная ложка сахара, корица, сок лимона, соль

Морковь очистить и нарезать толстыми кружочками, поместить в кастрюлю, добавить мед, сахар, жир, долить немного воды и тушить, помешивая, на слабом огне до готовности моркови. Когда жидкость полностью испарится, а морковь пропитается жиром, добавить корицу, посолить и сбрызнуть соком лимона.

Подавать в горячем виде как десерт или в качестве гарнира к отварной курице.

Ханука

Ханука начинается 25-го числа месяца кислев и длится восемь дней. Праздник был включен в еврейский религиозный календарь в 165 году до н. э. События, в память которых установлен праздник, произошли во II веке до н. э. Народ Израиля находился тогда под властью греческого царя Антиоха IV Эпифана. Царь добивался, чтобы евреи отказались от своей веры и начали поклоняться греческим богам. Он издал указы, запрещающие евреям исполнять многие законы Торы. И вот однажды греческий отряд прибыл в местечко Модиин. При большом скоплении народа греки попытались заставить коэна Йоханана принести жертву идолу. Йоханан отказался, но один из находившихся там евреев вызвался принести жертву. Тогда Йоханан ударом убил отступника. Это послужило сигналом к началу восстания, которое возглавили сыновья Йоханана. Лозунгом восставших стал призыв: «Кто за Господа, ко мне». Восставшие назвали себя маккавеями. Они были плохо вооружены, но все же освободили Иерусалим. Главной задачей победителей стало очищение осквернённого греками главного храма. Однако оказалось, что нет возможности зажечь храмовую менору – семисвечник, поскольку греки осквернили масло, сломав печать первосвященника на всех кувшинчиках. С трудом нашли кувшинчик с целой печатью, масла в котором могло хватить только на один день горения храмового светильника, а для изготовления нового требовалось семь. Но евреи решили все-таки зажечь семисвечник, и случилось чудо: масла хватило до момента изготовления нового и его освящения!

С тех пор евреи отмечают Хануку, что переводится как «освящение». В течение восьми праздничных дней с наступлением темноты зажигают специальный подсвечник – ханукию для 9 свечей: 8 свечей символизируют дни чуда, а от 9-й, служебной свечи, именуемой шамаш, зажигают все остальные.

Редька с жиром

400 г редьки, 2 луковицы, 3 столовые ложки топленого куриного или гусиного жира, пучок петрушки или укропа, соль

Редьку очистить, выдержать в холодной воде в течение 30 минут и натереть на терке. Лук нашинковать, спассеровать, охладить, соединить с редькой, растопленным жиром и солью. Все тщательно перемешать, украсить измельченной зеленью и подавать к столу.

Салат из лука со шкварками

2 луковицы, 1 столовая ложка топленого куриного жира со шкварками, соль, перец

Лук нарезать кольцами, опустить на 40 минут в холодную проточную воду, затем ошпарить кипятком, остудить, посолить, поперчить, добавить жир и осторожно перемешать. Украсить зеленью и подавать к столу.

Бульон с «мандлен»

1,5 л бульона, 3/4 стакана муки, 1 столовая ложка растительного масла, 2 яйца, соль

Просеять через сито муку, сделать в ней углубление и влить растительное масло, добавить соль, яйца и размешать до исчезновения комочков. Тесто раскатать толщиной 3 мм и сделать кружочки диаметром 30 мм. Кружочки жарить во фритюре.

Перед подачей к столу кружочки положить в тарелку и залить горячим бульоном.

Форшмак

2 соленые сельди, 1/2 очищенного от корки батона, 3 яйца, 4 столовые ложки растительного масла, 1 крупное кислое яблоко, 2 луковицы, 1/5 чайной ложки лимонной кислоты, 2 столовые ложки винного уксуса, У столовой ложки горчицы, 50 г зеленого лука

Очистить сельдь, в зависимости от засола подержать ее 2–4 часа в молоке. Разделать тушку рыбы на филе (голову и хвост не выбрасывать!) и вместе с замоченным в молоке белым черствым хлебом, очищенным яблоком и луком пропустить через мясорубку. Полученную массу перемешать, добавить растительное масло, лимонную кислоту и взбить деревянной ложкой. Яйца сварить вкрутую, затем отделить белок от желтка. Белки мелко искрошить и соединить с полученной массой. Выложить массу в селедочницу, придать ей форму селедки, приложив голову и хвост.

Желтки растереть с уксусом и горчицей и этим соусом полить форшмак. Сверху блюдо посыпать мелко нарезанным луком.

Скумбрия свежесоленая

1 кг скумбрии, 1 крупная головка чеснока, 4 некрупных лавровых листочка, 30 г душистого перца, 150 г растительного масла, соль

Свежую скумбрию выпотрошить, отрезать голову и хвост, сделать разрез вдоль спины и извлечь позвоночник и крупные кости, обсушить тушку. Обе половинки рыбы посолить, положить в посуду и оставить в прохладном месте на сутки. Затем разрезать половинки на небольшие кусочки и уложить рядами в банку, пересыпая каждый слой специями (соль, нашинкованный чеснок, измельченный лавровый лист, размолотый душистый перец). Оставить для засолки на 3–5 дней, после чего в банку добавить растительное масло. Рыба готова.

Блинчики с мясом

Для теста: *2 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, соль*

Для начинки: *400 г вареного мяса, 1 столовая ложка растительного масла, 1 луковица, 1 яйцо, перец, соль*

Приготовление начинки

Вареное мясо пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук, посолить, поперчить и все тщательно перемешать.

Приготовление теста

Яйца растереть с солью и сахаром, влить немного молока, взбить и добавлять небольшими порциями муку, тщательно размешивая, чтобы не было комков. Тесто разбавить молоком, добавить растительное масло и печь блины.

Яйцо смешать с мукой, растительным маслом, добавить немного соли. В эту смесь обмакивать каждый нафаршированный блинчик и обжаривать на растительном масле с обеих сторон.

Курятина, тушенная с телячьим языком

1 курица весом 1 кг, 1 телячий язык, 2 столовые ложки оливкового масла, 4 луковицы, 100 г шампиньонов, 2 стакана красного вина, 3 веточки тимьяна, 1 лавровый лист, 1 зубчик чеснока, 2 чайные ложки муки, 1 чайная ложка сахара, 14 стакана очищенных и измельченных орехов, коньяк, соль, перец

Язык тщательно вымыть, залить кипятком и варить 30 минут. Затем вынуть, обдать холодной водой, снять кожу, снова положить в бульон и варить до готовности. Нарезать на ломтики. Тушку курицы разделать на порционные куски, обжарить их в масле до золотистой корочки и выложить из сковороды. Каждую очищенную луковицу разрезать на 4 части, обжарить их в оливковом масле и положить в емкость, в которой обжаривалась курица, туда же добавить нарезанные грибы и измельченный чеснок, сверху положить кусочки курицы и посыпать мукой, пряностями, оставшимся луком, залить коньяком, перемешать ингредиенты и тушить на слабом огне 10 минут. Затем добавить вино, соль, перец, сахар и тушить еще 1 час. Достать кусочки курицы и положить на ломтики языка. Соус, образовавшийся при тушении курицы, выпарить наполовину и залить им кусочки курицы на языке.

Рулетики с луком

500 г мякоти говядины, 2 луковицы, 150 г булки, 100 г жира, 50 г сырого куриного жира, перец, соль

Лук нашинковать и слегка обжарить. Мясо нарезать поперек волокон и отбить. На пластинку мяса положить лук, кусочек булки и немного куриного жира, завернуть рулетиком, перевязать суровой ниткой или кетгутом. Рулетики положить в жаровню, влить воду или бульон, добавить перец, соль и тушить до готовности.

Перед подачей к столу полить рулетики соком, в котором они тушились.

Цимес картофельный с черносливом

2 картофелины, 2 столовые ложка изюма без косточек, 5 штук чернослива, 1 десертная ложка сливочного масла, 0,5 чайной ложки муки, 0,5 чайной ложки сахара, корица, соль

Картофель нарезать на тонкие ломтики. Из чернослива вынуть косточки. Муку подсушить на сковороде и развести столовой ложкой горячей воды. Картофель поместить в сотейник, залить водой и довести до полуготовности. Затем добавить туда чернослив, изюм и муку и тушить еще 15 минут. За 5 минут до готовности добавить сахар, масло, соль, корицу и все перемешать. Готовое блюдо снять с огня и держать под плотно закрытой крышкой еще 10 минут.

Пончики

500 г творога, 2 стакана муки, 4 яйца, 200 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 0,5 чайной ложки соды, сахарная пудра, соль

Творог растереть с яйцами, добавить сахар, соль и, постепенно подсыпая муку, замесить эластичное тесто. Сформовать из теста шарики и жарить в кипящем масле до золотистого цвета. Готовые пончики обсыпать сахарной пудрой.

Монелах

150 г мака, 70 г измельченных грецких орехов, 150 г меда, 2 столовые ложки сахара, корица

Мак пропустить через мясорубку, смешать с орехами. Разогреть в кастрюле мед, добавить сахар, подержать на огне до полного растворения. Опустить в сироп мак с орехами и варить, помешивая, 20 минут. Полученную массу слегка остудить, выложить на доску, смазанную маслом, слоем около 2 см, посыпать сверху молотой корицей и нарезать на квадраты или ромбы.

Манделах

1 стакан муки, 2 яйца, У стакана растительного масла, 1/3 стакана воды, соль

Яйца взбить с подсоленной водой, добавить муку и замесить мягкое тесто. Раскатать тесто тоненькой колбаской и нарезать маленькие ломтики. Обжарить их в кипящем масле до золотистого цвета. Положить на дуршлаг, чтобы стек жир, и подавать к бульонам.

СРЕДНЯЯ МАССА ПРОДУКТОВ (в граммах)

Название продукта	Стакан, 250 мл	Столовая ложка, 36 мл	Чайная ложка, 17 мл
Арахис очищенный	175	25	—
Варенье	330	50	17
Горох лущеный	230	—	—
Желатин	—	15	5
Изюм	190	25	7
Какао в порошке	—	25	9
Кислота лимонная	230	25	10
Корица молотая	—	20	8
Кофе молотый	—	20	7
Крупа:			
гречневая	210	25	7
«Геркулес»	90	12	6
манная	200	25	8
перловая	230	25	8
пшеничная	230	25	8
рис	240	30	10
ячневая	180	20	7
Мак	—	18	5
Масло растительное	230	17	5
Мед	325	—	—
Миндаль в ядрах	160	30	—
Мука:			
картофельная	180	30	10
кукурузная	160	30	10
пшеничная	160	30	10
Орех фундук (ядро)	170	30	—
Перец молотый	—	—	5
Сахарный песок	230	25	10
Сахарная пудра	180	25	10